Foster

Live the Quality

MANUAL DE INSTRUCCIONES PLACAS POR INDUCCION

cod. 7372 241

Estimado Cliente:

La placa de cocción por inducción para encastrar se destina a uso doméstico. Los embalajes de nuestros productos están hechos con materiales que respetan el ambiente, son reciclables y apropiados para ser eliminados o destruidos.
Por esta razón hemos identificado adecuadamente los materiales de embalaje. Cuando el aparato ya no se utilice y se transforme en un estorbo, se recomienda llevarlo a una empresa que se dedique a la recuperación de aparatos »fuera de uso« para que no se polucione el ambiente.

Modo de uso:

Las instrucciones de uso están destinadas al consumidor. Describen el aparato y como se utiliza.

Instrucciones para la conexión

La conexión debe ser ejecutada como se indica en el capítulo Conexiones a la red eléctrica y las normas vigentes. El trabajo solo puede ser realizado por personas especializadas.

Etiqueta

La etiqueta con los datos de base se encuentra en la parte inferior del aparato.

Protección contra el peligro de incendio

El aparato se puede encastrar entre un mueble más alto que él y un mueble de su misma altura.

Advertencias importantes	**4**
Instalación de la placa de cocción	**5**
Conexión a la red eléctrica	**6**
Características técnicas	**7**
Placa de cocción por inducción	**9**
Gestión de la placa de cocción	**9**
Aviso de errores	**14**
Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción	**16**

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- El encastre y la conexión eléctrica del aparato a la red solo pueden ser llevados a cabo por personas especializadas.
- Algunas partes del aparato se calientan durante su funcionamiento.
No permita que los niños se acerquen al aparato y adviértalos sobre el peligro de quemaduras.
- La grasa sobrecalentada se puede incendiar fácilmente. Sean extremadamente cuidadosos durante la preparación de alimentos que necesiten utilizar tocino o aceite (por ej.: patatas fritas)
- Las zonas de cocción no deben funcionar vacías, es decir, sin las ollas.
- No use el aparato para calentar el ambiente.
- La placa de inducción no debe usarse como superficie de trabajo. Los objetos puntiagudos pueden arañar la superficie.
- No apoye sobre la placa de inducción objetos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas porque pueden sobrecalentarse.
- Se prohíbe preparar alimentos en recipientes de plástico y de aluminio. No se deben poner objetos de plástico o de aluminio sobre la placa de cocción de vitrocerámica.
- Tenga precaución de que ningún cable eléctrico de otro aparato entre en contacto con la zona de cocción caliente.
- No conserve bajo el aparato objetos sensibles a cambios de temperatura (por ej.: detergentes, aerosoles, etc.)
-No use la placa de cocción por inducción si está rota o resquebrajada. Si nota cualquier defecto, interrumpa inmediatamente el suministro de electricidad.
- En caso de problemas, desenchufe el cable de corriente y llame al Servicio de Asistencia.
- El aparato no se puede limpiar con aparatos a vapor o a alta presión.
- El aparato se produce de acuerdo con los estándares de seguridad vigentes; no obstante lo cual, no aconsejamos que personas con reducida capacidad física, locomotora o mental, utilicen el aparato sin supervisión. Lo mismo se aplica a personas sin experiencia o conocimientos. El mismo consejo vale para el uso del aparato por parte de menores de edad.
- No deje caer sobre la superficie vitrocerámica objetos o vajilla. Aun objetos livianos (por ej.: un salero) pueden resquebrajar o damnificar la placa de vitrocerámica.
- Si el aparato se encastra sobre un horno con sistema pirolítico, no debería utilizarse mientras transcurre el proceso pirolítico ya que puede hacer saltar la protección de sobrecalentamiento de la placa de cocción.
- No conecte la placa de cocción a la red eléctrica con alargues o enchufes múltiples porque no garantizan la seguridad necesaria (por ej.: riesgo de sobrecalentamiento).

Este símbolo en el producto o en el embalaje indica que el producto no se debe considerar como un residuo doméstico común, sino que se lo debe llevar a un centro de recolección apropiado para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.
Teniendo el cuidado de eliminar este producto de forma apropiada se contribuye para evitar consecuencias negativas potenciales para el ambiente y la salud, que podrían derivar de la eliminación inadecuada del producto. Para obtener informaciones más detalladas sobre el reciclaje de este producto, contacte con la municipalidad, el servicio local de eliminación de residuos o el negocio donde ha adquirido el producto.

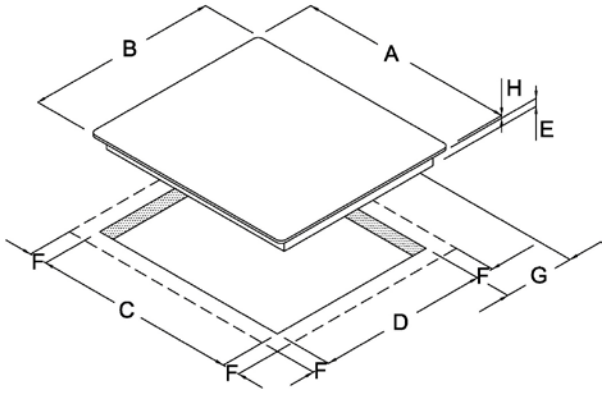
ENCASTRE PLACA DE COCCIÓN

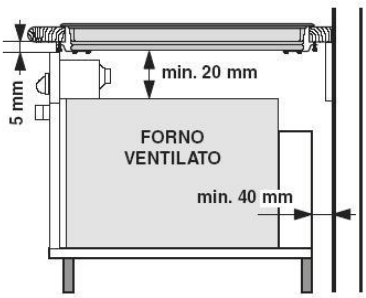
Advertencias importantes

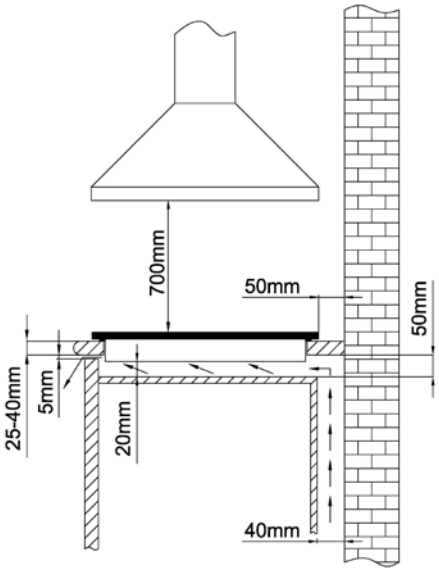
- El encastre y la conexión del aparato a la red eléctrica solo pueden ser llevados a cabo por personas especializadas.
- En el revestimiento de las paredes del aparato de encastrar se deben utilizar colas resistentes a 100℃ (si no resisten a temperaturas de esta magnitud podrían cambiar la forma y el color).
- El aparato se puede encastrar en la superficie de trabajo si la profundidad del mueble es ≥ 600mm.
- Después del montaje, el aparato de encastre debe llegar libremente a los dos elementos fijados, partiendo de la parte inferior.
-Todos los muebles de colgar de la cocina se deben ubicar a alturas que no molesten a los procesos de trabajo.
-La distancia entre la placa de cocción y la campana debe respetar las indicaciones de montaje de la campana. La distancia mínima es de 700mm.
- Sobre la superficie de trabajo se pueden poner molduras de madera maciza siempre y cuando se respete la distancia mínima (vea el diagrama).
- La distancia mínima entre el panel con la placa de cocción y la pared posterior se indica en el diagrama.

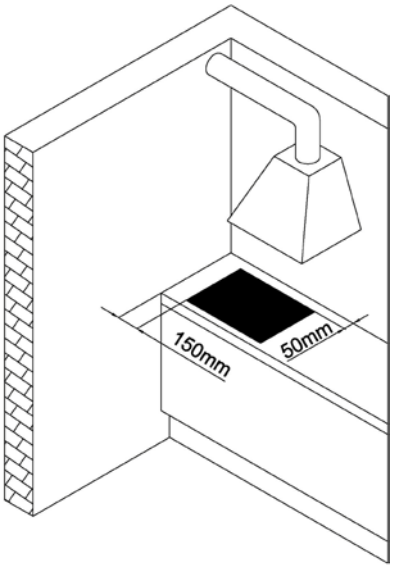
Dimensiones del corte para placa de cocción por inducción de encastre

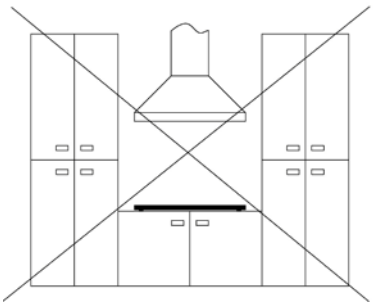
A	590mm.
B	520mm.
C	560mm.
D	490mm.
E	53mm.
F	10mm.
G	50mm.
H	5mm.









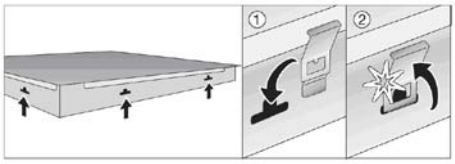


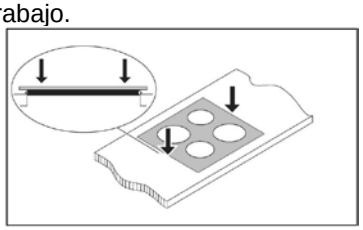
- La placa de cocción solo se puede encastrar en una superficie de trabajo cuyo espesor esté entre 25 y 40mm.
- El módulo inferior de la cocina no debe tener cajón. Debe tener un barrote horizontal que debe distar 20mm. de la superficie de trabajo inferior. El espacio entre el barrote y la placa de cocción debe permanecer libre.
- En la parte posterior del mueble debe haber un corte de altura mínima de 50mm. a lo largo de todo el mueble.
- Debajo de la placa de cocción se pueden encastrar hornos con ventilador enfriador.

Antes de instalar el horno es necesario eliminar la pared posterior del mueble en el área de abertura.
Además debe haber una abertura mínima de 5mm. en la parte anterior.

Procedimiento de encastre

- La superficie de trabajo debe estar completamente horizontal.
- Proteja las superficies cortadas.
- Conecte la placa de cocción a la red de alimentación (vea las instrucciones de conexión).
- Ubique la placa de cocción sobre la abertura que se practicó anteriormente.
- Presione con fuerza contra la superficie de trabajo.





CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- La conexión eléctrica solo puede ser ejecutada por personas cualificadas. La protección de la instalación eléctrica debe respetar las normas en vigor.
- Los conectores para la conexión están al alcance cuando se abre la tapa de los conductores.
- Antes de efectuar la conexión hay que asegurarse que la tensión indicada en la etiqueta corresponda a la tensión de la red eléctrica.
- La etiqueta de la placa de cocción de vitrocerámica se ubica en la parte inferior del aparato.
- El aparato funciona si se lo conecta a corriente alterna 230-240V ~.
- En la conexión directa a la red se interpone entre el aparato y la propia red un interruptor omnipolar con abertura mínima de 3mm. entre los contactos, dimensionado según la carga, y de acuerdo con las normas vigentes. Se recomiendan los interruptores LS o las válvulas limitadoras.
- La conexión debe escogerse de acuerdo con la posibilidad de instalación de la corriente eléctrica y de las válvulas limitadoras.
- Por seguridad contra incendio los aparatos de este tipo se pueden encastrar entre un mueble más alto que él y un mueble de su misma altura.
- Las partes de la conexión eléctrica y las partes aisladas se deben proteger para que no haya la posibilidad de que puedan ser tocadas.

Adaptación básica de los sensores al ambiente

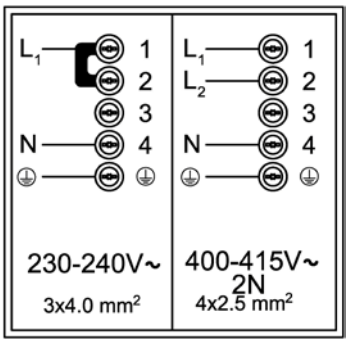
Después de cada conexión a la red eléctrica se ejecuta automáticamente la adaptación básica que asegura el óptimo funcionamiento de los sensores. Todos los visores se encienden durante algunos segundos. Durante la adaptación de los sensores no debe haber ningún objeto. Si así fuera, la adaptación se interrumpe hasta que se retiren los objetos. Durante este tiempo no se puede utilizar la placa de cocción.

¡ATENCIÓN!
Antes de cada intervención, desconecte el aparato de la red eléctrica. El aparato debe estar conectado según la tensión de la red, siguiendo el esquema. El conductor de protección (PE) debe estar conectado al cierre de conexión a tierra. El cable de conexión debe pasar a través de la brida que lo protege de movimientos accidentales.

Esquema de conexión

Después de haber efectuado la conexión encienda todas las zonas de cocción durante al menos 3 minutos para controlar su funcionamiento.

En la conexión se deben usar cables armonizados como H05V2V2-F (90℃), o con características similares o mejores.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tipo	7372241
Ancho	590 mm.
Conexión eléctrica	230-240 V~ o 400-415 V 2N~, 50/60 Hz
Tensión nominal	230-240 V~, 50/60 Hz
Tipo interruptores	Sensores electrónicos
Zonas de cocción (Ø, mm/W)	
Anterior izquierda	210 , 1500 (P=2000)
Posterior izquierda	145 , 1200 (P=1600)
Posterior derecha	210 , 1500 (P=2000)
Anterior derecha	145 , 1200 (P=1600)
Potencia total (W)	2800

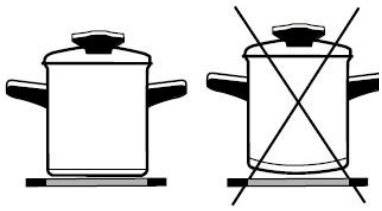
P=Potencia máxima

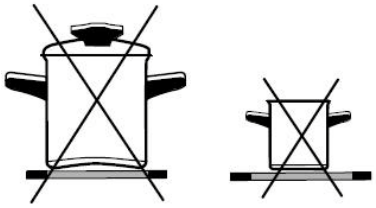
Principio de funcionamiento de la placa de cocción

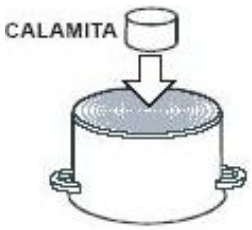
La superficie es plana, sin bordes donde podría acumularse suciedad.
- La placa de cocción tiene zonas de cocción por inducción de gran desempeño. El calor se forma directamente debajo de la olla, donde es más útil, sin que haya pérdidas inútiles a través de la superficie vitrocerámica. De esta manera el consumo energético es mucho menor que el de las zonas de cocción estándar que funcionan con el principio de calentamiento.
- La superficie de vitrocerámica no se calienta directamente, sino solamente con el calor que vuelve de la olla directamente calentada. Este calor se indica (después de que se apaga) como »calor residual«. El calentamiento en la zona de cocción por inducción está garantizado por la bobina de inducción inserida bajo la superficie de vitrocerámica. La bobina estabiliza el campo magnético; por ello se encuentran en el fondo de las ollas (que se pueden magnetizar) los vórtices de la corriente, que la calientan.

¡IMPORTANTE!
Si sobre la placa de cocción se derrama azúcar o alimento particularmente azucarado hay que limpiarlo inmediatamente con un raspador, aunque la placa aún esté caliente. De esta manera se evitan posibles daños a la superficie de vitrocerámica. No limpie la superficie de vitrocerámica caliente con productos químicos porque se puede dañar.

Ollas adecuadas para placa de cocción por inducción







- La zona de cocción por inducción funciona perfectamente si se usan ollas adecuadas.
- Durante la cocción las ollas deben estar en el centro de la zona de cocción.
- Las ollas adecuadas, que aseguran la inducción, son las de acero, las de acero esmaltado o las de hierro fundido. Las ollas de acero con el fondo de cobre o de aluminio y la vajilla de vidrio no son adecuadas.
- Si usa una olla a presión la debe controlar hasta que alcance la presión adecuada. Al principio la zona de cocción funciona a la potencia máxima, después, según las indicaciones del fabricante de la olla, con el sensor adecuado disminuya la potencia de cocción.
- **En el momento de comprar la olla preste atención a la nota »crea posible inducción«.**

Zonas de cocción	Ø Mín. fondo olla	Ø Máx. fondo olla
Ø 145 mm.	Ø 90 mm.	Ø 145 mm.
Ø 210 mm.	Ø 130 mm.	Ø 210 mm.

Experimento con imán
Con un pequeño imán puede verificar si el fondo de la olla se puede magnetizar. Use aquellas ollas en las que el imán se adhiere al fondo.

Reconocimiento de las ollas
Una de las ventajas de las placas de cocción por inducción es que reconocen las ollas. Si sobre la zona de cocción no hay ollas o las mismas tienen un diámetro menor que el de la zona, no hay desperdicio de energía eléctrica. Cuando se enciende la placa de cocción, el indicador enciende el símbolo de

cocción "U". Si en un período de 10 minutos pone una olla sobre la zona de cocción, la zona la detecta y se enciende al nivel configurado.
En el momento en que se quita la olla de la zona de cocción se interrumpe la alimentación de energía. Si en la zona de cocción pone ollas con diámetro muy pequeño, pero la zona la reconoce, la propia zona usará solo la energía necesaria para calentar esta olla de diámetro más pequeño.

La superficie de cocción se daña:
- si está encendida y no se la usa, o si se pone una olla vacía.
-Si usa ollas no adecuadas (por ej.: que no tengan el fondo plano o que tengan **el diámetro demasiado pequeño).**
- No use ollas de arcilla ya que arañan la superficie de vitrocerámica.
- Antes de poner la olla sobre la placa de cocción, esta última debe estar perfectamente seca para poder transmitir el calor y para que no se damnifique su superficie.
-Para la cocción y fritura use ollas que se puedan magnetizar, o sea, las de acero, acero esmaltado o hierro fundido. Solo en este caso funcionará la placa de cocción por inducción.

Niveles de cocción

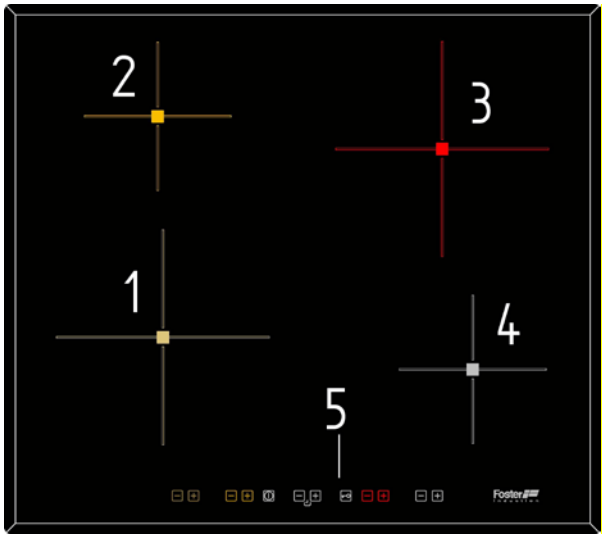
Existen nueve niveles de potencia de las zonas de cocción que se puede seleccionar.
En la tabla se describen los ejemplos de cada una de las configuraciones.

Nivel	Aplicación
0	Apagado, usa el calor residual
1-2	Conserva los alimentos calientes, cocina pequeñas cantidades de alimentos
3	Cocción lenta (para continuar cocinando después de un calentamiento fuerte)
4-5	Cocción lenta de grandes cantidades
6	Cocción para asar, dorar el alimento
7-8	Cocción para asar el alimento
9	Inicio cocción, asado
A	Calentamiento veloz automático
P	Cocción especialmente potente para cantidades muy grandes de alimento

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

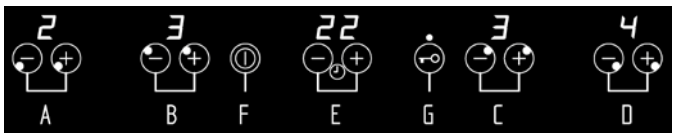
-En el momento en que compre las ollas preste atención porque el diámetro que se informa corresponde al diámetro superior o a la tapa, que es siempre mayor que el fondo de la olla.
- Las ollas a presión se recomiendan especialmente para ahorrar energía porque gracias a la elevada presión interna logran finalizar la cocción en menos tiempo. Además, los tiempos de cocción más breves conservan mejor las vitaminas de los alimentos.
- Cuide que en la olla a presión haya siempre bastante líquido porque de otra manera se puede ocasionar un sobrecalentamiento que damnificaría tanto la olla como la placa de cocción.
- Cierre las ollas siempre con tapas adecuadas.
- Use las ollas adecuadas para la cantidad de alimento que cocina. Si usa solo la mitad de la olla desperdiciará mucha energía eléctrica.

PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN



1. Zona de cocción por inducción anterior izquierda
2. Zona de cocción por inducción posterior izquierda
3. Zona de cocción por inducción posterior derecha
4. Zona de cocción por inducción anterior derecha
5. Unidad de mando de la placa de cocción

Elementos para manejar la placa de cocción.



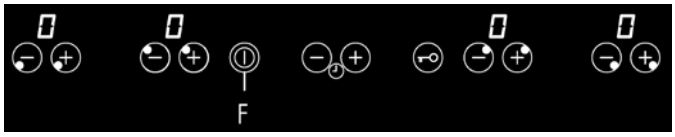
A. Teclas (+ y -) para aumentar/disminuir nivel de potencia de la zona de cocción 1
B. Teclas (+ y -) para aumentar/disminuir nivel de potencia de la zona de cocción 2
C. Teclas (+ y -) para aumentar/disminuir nivel de potencia de la zona de cocción 3
D. Teclas (+ y -) para aumentar/disminuir nivel de potencia de la zona de cocción 4
E. Teclas (+ y -) del temporizador para aumentar/disminuir la configuración del tiempo (99 min.)
F. Tecla ON/OFF para encender/apagar la placa de cocción
G. Bloqueo de teclas (tecla con piloto para la función Key Lock)

Gestión de la placa de cocción

• En el momento que se enciende la placa de cocción por inducción se encienden todos los indicadores (durante un instante). La placa de cocción está lista para ser usada.
• La placa de cocción tiene sensores electrónicos que se encienden si usted toca las superficies indicadas durante al menos 1 segundo.
• Cada encendido de los sensores es advertido por medio de una señal acústica.
• No ponga objetos sobre la superficie de los sensores (Después de 10 segundos se apagará la placa).
• Mantenga la superficie de los sensores siempre limpia.

Encendido de la placa de cocción

Cuando se conecta la placa a la red, el bloqueo de teclas siempre se insiere inmediatamente. Para encender la placa lo primero que hay que hacer es eliminar el bloqueo presionando la tecla (G), sucesivamente presione la tecla ON/OFF. Emitirá una señal acústica con el consecuente encendido de la barra de mandos. Si el bloqueo está activo o si se indica cualquier error, no se puede encender la placa.
Las zonas de cocción permanecen apagadas (todos los visores muestran **»0«**) hasta que se selecciona un nivel de potencia. Si no se selecciona ningún nivel en el lapso de 10 segundos, el control se apaga automáticamente.

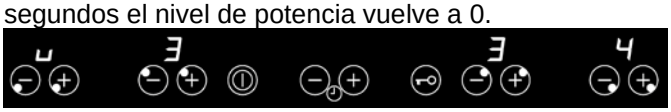


Selección del nivel de potencia de una zona de cocción

Con el control encendido, la primera vez que se presiona la tecla (+) la zona de cocción se enciende en nivel 1.
La tecla (+) aumenta el nivel de potencia hasta un máximo de 9, mientras que la tecla (-) reduce el nivel hasta 0 (placa apagada).
Con la zona de cocción en el nivel **0**, presionando la tecla (-) se lleva el nivel de cocción hasta 9.
Si la tecla (+ o -) se sigue presionando, la acción se repite dos veces por segundo.

Sensor de ollas

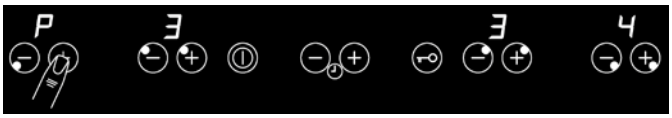
Cada zona de cocción tiene su propio sistema de detección de la presencia de la olla.
El sistema está calibrado para detectar la presencia de una olla que, en la escala de los estándares EN, tiene el diámetro inmediatamente inferior al diámetro nominal de la zona. Si no se detecta la presencia de la olla o se detecta una olla no adecuada, el nivel de potencia parpadea alternativamente y aparece una "u" en el visor que corresponde a aquella zona. Después de 60 segundos el nivel de potencia vuelve a 0.



Si el nivel de potencia que aparece en el visor parpadea, aunque haya efectivamente una olla en la zona, significa generalmente que la olla no tiene las dimensiones correctas o no es del tipo adecuado. En este último caso habrá que controlar que la olla sea efectivamente adecuada para la cocción por inducción (vea inscripciones o manual de instrucciones de la olla).

Función Booster

Activación de la función Booster
Esta función se puede activar si el touch control (control táctil) está encendido; eleva el nivel de potencia al máximo durante **10** minutos y después vuelve al nivel **9**.
El visor muestra la letra '**P**' cuando se activa la función.
Después de haber configurado la zona de cocción en el nivel 9 basta presionar nuevamente la tecla (+) y se activa el booster.



Desactivación de la función Booster
La función Booster se desactiva automáticamente después de un tiempo preestablecido de 10 min., e inclusive antes, según lo desee el usuario.
La función Booster se desactiva presionando la tecla (-), la potencia de la zona de cocción se reduce al nivel 9.

Bloqueo de las teclas

Manteniendo presionada la tecla (G) se activa/desactiva la función correspondiente. Si el respectivo led está encendido, el panel de control está bloqueado.
La función de bloqueo de teclas se puede activar cuando se activan los niveles de cocción o cuando la placa de cocción está apagada. Si la placa de cocción está encendida, esta función bloquea todas las teclas menos la tecla ON/OFF y la tecla de bloqueo de teclas (G).
Si la placa está apagada, esta función bloquea todas las teclas, inclusive la de ON/OFF (F).
En caso que se apague la placa con el "bloqueo de teclas" activado, este estará aun activo la próxima vez que se encienda la placa.

Cuando se conecta la placa a la red, la función de "bloqueo de teclas" está activa.
Desactivación del bloqueo de teclas

Cuando el panel de control está bloqueado el piloto está encendido. Manteniendo presionada la tecla (G) la función se desactiva y el led se apaga.

Funcionamiento del temporizador

El valor del temporizador se puede seleccionar entre **1** y **99** minutos, y se puede modificar en cualquier momento.

Activación del temporizador
La placa de cocción debe estar encendida.
Si el temporizador está apagado se lo puede activar presionando una de las dos teclas correspondientes (E+ o E-)

Activación del temporizador en una de las zonas de cocción.
Después de haber seleccionado el temporizador, se ve una "t" que parpadea en el visor de la zona de cocción. El usuario, por medio de las teclas (+ o -) de la zona de cocción, escoge la zona en la cual desea activar la función temporizador.
Después configura el tiempo usando las teclas (+ o -) del temporizador (E).

El temporizador puede operar en una sola zona de cocción por vez.
La zona de cocción en la que se quiere configurar el temporizador debe ser seleccionada siempre antes de que se establezca el tiempo.
Si se presionan las teclas "+" o "-" del temporizador antes de que se seleccione la zona, el temporizador se apaga.
Si la zona de cocción no se selecciona dentro de los 10 segundos posteriores a la activación del temporizador, éste se apaga.
Si después de haber seleccionado la zona de cocción no se configura el tiempo dentro de 5 segundos, el temporizador se apaga.
Al agotarse el tiempo configurado en el temporizador, la zona de cocción asociada al mismo se apaga.

Indicación de la zona de cocción en la que está activo el temporizador
La zona de cocción en la cual opera el temporizador se indica en el touch control (control táctil) por medio de un LED cercano al visor de la zona de cocción seleccionada.
Esta opción le recuerda al usuario en todo momento que la función temporizador está activa en aquella zona de cocción.

Configuración del tiempo en el temporizador
Manteniendo presionada la tecla (+) o la tecla (-) del temporizador (E), se puede aumentar/disminuir automáticamente el valor del tiempo, permitiendo alcanzar la configuración deseada más rápidamente (mientras se configura el temporizador, el led al lado del visor de la zona de cocción parpadea).
La velocidad de aumento/disminución de la configuración del tiempo aumenta a partir del décimo aumento/disminución consecutivo de la configuración del temporizador.

Comienzo de la cuenta regresiva
La cuenta regresiva comienza 5 segundos después de la última operación sobre las teclas (+ y -) del temporizador (E).
Se emite una señal acústica, y el visor del temporizador y el led de la zona en la que éste se ha activado dejan de parpadear.
El último minuto se verá en segundos.

Desactivación del Temporizador
Para desactivar el temporizador, seleccione el valor <**00**> usando la tecla (-) o apague el temporizador presionando al mismo tiempo las correspondientes teclas (E+, E-).

Duración de la señal acústica
Cuando el tiempo configurado en el temporizador termina, se emite una señal acústica que dura 1 minuto, después del cual la señal se interrumpe. En el visor del temporizador seguirá parpadeando la indicación <00>. La señal acústica puede ser desactivada por el usuario en cualquier momento, inclusive durante el primer minuto, presionando cualquier tecla del touch control (control táctil).

ATENCIÓN: el temporizador se puede configurar inclusive en una zona de cocción que se encuentra en nivel "0"; el led parpadeará durante toda la cuenta regresiva. En este caso el temporizador puede tener función de alarma.

Apagado automático de seguridad

Si el nivel de potencia no se modifica durante el tiempo preestablecido, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente.
El tiempo máximo que la zona de cocción puede permanecer encendida depende del nivel de cocción seleccionado.

Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Horas anteriores al apagado de seguridad	10	10	10	10	10	10	10	10	3

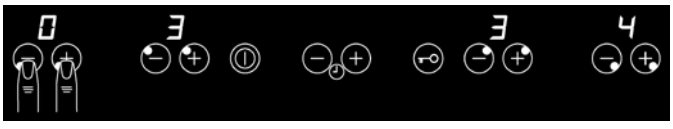
El funcionamiento ininterrumpido de cada una de las zonas de cocción en cada nivel de potencia está limitado en el tiempo (vea la tabla arriba). Cuando se apaga la zona de cocción por medio del mecanismo de seguridad, en el visor se ilumina el símbolo »0« o el »H«, si hay calor residual.
La zona de cocción puede apagarse con el sensor (A-) de configuración del nivel de cocción.

Ejemplo:
Configure la zona de cocción en nivel de cocción 5 y déjela funcionar durante un cierto tiempo. Si no cambia el nivel de cocción, el mecanismo de seguridad terminará la cocción después de 10 horas de funcionamiento.

Dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento
La placa de inducción tiene un dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento que protege la parte electrónica contra daños.
El dispositivo de seguridad funciona en varios niveles.
Cuando la temperatura de la zona de cocción alcanza niveles muy altos se activa primero el ventilador en dos niveles. Si esto no fuera suficiente, se desactiva la configuración de potencia especialmente fuerte; de esta forma se disminuye el nivel de cocción de algunas zonas de cocción o vuelve a trabajar el dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento y lo apaga completamente.
Cuando la superficie se enfría se dispone aún de toda la potencia de las zonas de cocción.
Por este motivo durante el funcionamiento se puede escuchar un zumbido continuo causado por el encendido del ventilador de enfriamiento. Puede que el ventilador de enfriamiento continúe funcionando aun después de que se apague el aparato.

Apagado manual de la zona de cocción

Presionando las teclas (+ y -) al mismo tiempo se apaga la zona de cocción correspondiente y el visor muestra el nivel de potencia 0. Se puede inclusive apagar la zona de cocción presionando la tecla (-) hasta que el visor muestre el nivel 0.



Apagado general

La placa se puede apagar en cualquier momento utilizando la tecla de encendido (F).
Cuando se apaga la placa de cocción se escucha una señal acústica y se apagan todos los visores, a menos que debido al calor residual o a una señal de alarma, permanezca visible la letra '**H**' en el visor correspondiente a una

determinada zona de cocción.

Niveles de potencia

Nivel de potencia 0:
En el visor de la zona de cocción aparece la indicación fija "**0**". Si el generador por inducción indica que hay calor residual, en el visor se ven alternadamente "**0**" y "**H**". La indicación desaparece solamente cuando no existe más peligro (a **50 °C**).
El visor muestra "**0**" hasta que la temperatura permanece debajo de los **50 °C**, mientras que muestra "**H**" en caso que la temperatura supere los **50 °C.**
Para ahorrar energía apague la zona de cocción anticipadamente para aprovechar el calor residual.

Niveles de potencia de 1 a 9, y nivel de potencia P:
Si no se detecta que hay alguna olla o si se detecta que hay una olla de aluminio, en el visor de la placa parpadea el nivel de potencia. Después de 60 segundos, si no se detecta que hay una olla de material que no sea aluminio, el nivel de potencia vuelve a 0.
Cuando se detecta que hay una olla de un material que no es aluminio, en el visor de la zona de cocción aparece la indicación fija del nivel de potencia.

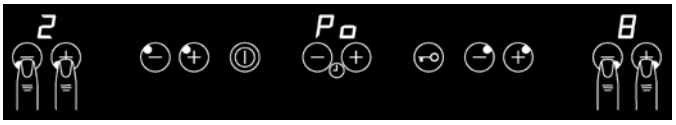
Gestión de la potencia

En caso que la placa de cocción ya esté funcionando desde algún tiempo, para cambiar el límite de potencia antes de proceder con la programación, desenchúfela y vuelva a enchufarla después de un par de minutos.
La potencia predispuesta es de 2800 W, pero se la puede aumentar a 3500 W, 6000 W o 7200 W.

Gestión de la potencia

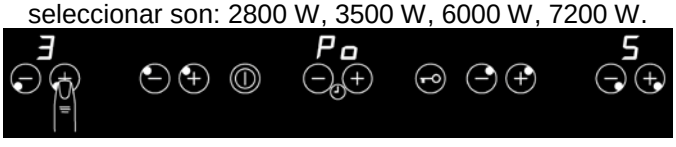
Configuración del límite de potencia de la placa de cocción
Para configurar el límite de potencia de la placa de cocción, proceda de la siguiente manera:

- El nuevo límite se configura dentro de los primeros 30 segundos de la conexión del electrodoméstico a la red eléctrica.
- Los mandos táctiles no deben estar bloqueados y todas las zonas de cocción deben estar apagadas
- Presione al mismo tiempo las teclas (A+, A-, D+, D-)
- Después de hacer esto se emitirá una señal acústica y en el visor del temporizador aparecerá "Po"; el número que indica el límite de potencia actual de la placa de cocción aparece en el visor de las zonas de cocción 1 y 4.



Para seleccionar el nuevo límite de potencia:

- Presionando la tecla (+ o -) de cualquiera de las zonas de cocción, se aumentará/disminuirá el límite de potencia. Los valores que se pueden seleccionar son: 2800 W, 3500 W, 6000 W, 7200 W.



Para terminar el procedimiento de registro del nuevo límite de potencia:

- Presione al mismo tiempo las teclas (A+, A-, D-, D+).
- Concluida esta operación, el nuevo límite de potencia de la placa de cocción queda registrado y el sistema se reconfigura.

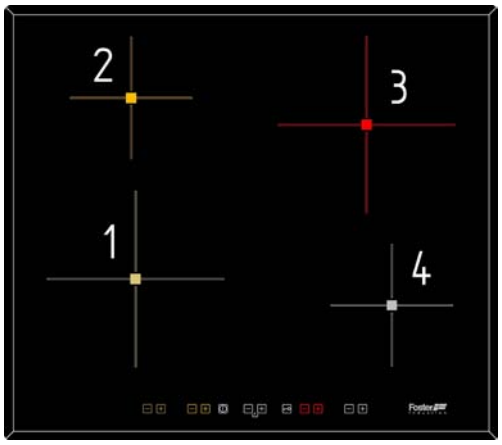
Para salir del procedimiento de configuración sin salvar las modificaciones:

- No ejecute ninguna acción durante 60 segundos; de este modo las modificaciones no son salvadas y el sistema se restaura.

Gestión de la potencia para placa de cocción configurada con potencia limitada (ECO)

Si la placa de cocción está configurada para una potencia reducida, cada vez que el usuario trate de aumentar la potencia se calculará el nivel de potencia total. Si tal valor total es superior al límite de potencia configurado para la placa de cocción, la potencia no aumentará y se emitirá una señal acústica de error; en el visor de la zona de cocción correspondiente parpadeará la letra "e" y se verá el nivel de potencia efectivo.

Zonas de cocción	1	2	3	4
Ø (mm)	210	145	210	145
Nivel	Potencia (W)			
0	0	0	0	0
1	100	75	100	75
2	200	150	200	150
3	300	300	300	300
4	500	400	500	400
5	700	500	700	500
6	900	600	900	600
7	1100	800	1100	800
8	1300	1000	1300	1000
9	1500	1200	1500	1200
P	2000	1600	2000	1600



Función de seguridad e indicación de errores.

CÓDIGO ERROR	DESCRIPCIÓN ERROR	QUE HACER
FA	Tecla ON/OFF: anomalía del emisor Todas las zonas de cocción se desactivarán.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
FC	Tecla ON/OFF: anomalía del receptor. Todas las zonas de cocción se desactivarán.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
FE	Sensor NTC del Touch Control (control táctil): cortocircuito del sensor NTC. Todas las zonas de cocción se desactivarán.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
Ft	Sensor NTC del Touch Control (control táctil): abertura del sensor NTC. Todas las zonas de cocción se desactivarán.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
Fc	Sensor NTC del Touch Control (control táctil): temperatura excesiva del sensor NTC. Todas las zonas de cocción se desactivarán.	Apague la placa de cocción y el horno debajo de la misma, si lo hubiera, hasta que se enfríe completamente. Reactive la placa de cocción para verificar todas las funciones. Si el problema continúa, CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
FH	Eeprom (memoria) del Touch Control (control táctil): anomalía de la Eeprom del touch control	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL

	(control táctil) Todas las zonas de cocción se desactivarán.	ERROR
FJ	Adc del Touch Control (control táctil): anomalía del Adc del touch control (control táctil). Todas las zonas de cocción se desactivarán.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
F0	Software del Touch Control (control táctil): anomalía del software del touch control (control táctil). Todas las zonas de cocción se desactivarán.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
FL	Luminosidad sobre el Touch Control (control táctil): Luminosidad externa excesiva que impide calibrar los sensores (teclas) del touch. Todas las zonas de cocción se desactivarán.	Quitar o sustituir las fuentes luminosas externas al touch. Si el problema continúa, CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
FU	Divisor del Touch Control (control táctil): anomalía del divisor del touch control (control táctil). Todas las zonas de cocción se desactivarán.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
F5	Comunicación Touch Control - Generador: anomalía en la comunicación entre Touch Control y Generador. Todas las zonas de cocción se desactivarán y el error aparecerá en todos los visores.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
F1	Sensor NTC del Elemento Calentador (Inductor): cortocircuito del sensor NTC. Se desactivará solo la zona de cocción que presenta la anomalía y el error aparecerá solamente en el visor correspondiente.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
F2	Sensor NTC del Elemento Calentador (Inductor): abertura del sensor NTC. Se desactivará solo la zona de cocción que presenta la anomalía y el error aparecerá solamente en el visor correspondiente.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
F8	Sensor NTC del Elemento Calentador (Inductor): anomalía del sensor NTC. Se desactivará solo la zona de cocción que presenta la anomalía y el error aparecerá solamente en el visor correspondiente.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
F7	Sensor NTC del Elemento Calentador (Inductor): anomalía del sensor NTC. Se desactivará solo la zona de cocción que presenta la anomalía y el error aparecerá solamente en el visor correspondiente.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
F9	Generador: Sobrecarga de corriente en el generador. Todas las zonas de cocción se desactivarán y el error aparecerá en todos los visores.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
El nivel de cocción configurado por el usuario y la letra "c" parpadean alternadamente.	Temperatura excesiva del generador debido al uso intensivo o a uso diferente del doméstico	SI EL PROBLEMA CONTINÚA, CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO – ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
F3	Sensor NTC del Generador: cortocircuito del sensor NTC. Todas las zonas de cocción se desactivarán y el error aparecerá en todos los visores.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR

F4	Sensor NTC del Generador: abertura del sensor NTC. Todas las zonas de cocción se desactivarán y el error aparecerá en todos los visores.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR
F6	Alimentación del Generador: le falta tensión a una parte del generador (derecha o izquierda). Todas las zonas de cocción se desactivarán y el error aparecerá en todos los visores.	CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DEL ERROR

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Fig. 1

Fig. 2

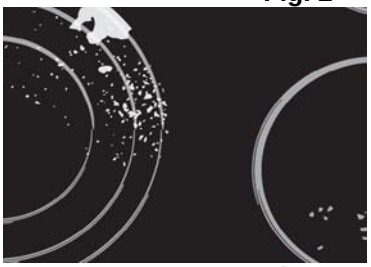


Fig. 3

Fig. 4

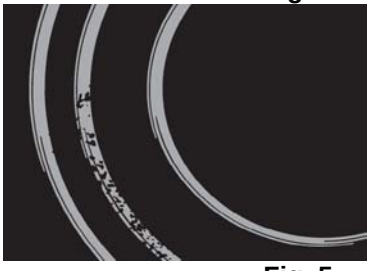


Fig. 5

La superficie de vitrocerámica se debe limpiar después de cada utilización ya que cualquier pequeño resto que permanezca sobre ella se quemará sobre la superficie caliente.

Para el mantenimiento ordinario use los detergentes especiales que forman una especie de película protectora contra suciedades.

Antes de utilizar la superficie de vitrocerámica hay que quitarle el polvo y la eventual suciedad del fondo de las ollas, ya que podrían arañar las zonas de cocción (Fig. 1).

Atención: no use esponjitas de acero o detergentes abrasivos que puedan arañar la superficie. También se puede damnificar usando aerosoles agresivos o detergentes inadecuados (Fig. 1 y Fig. 2)

Las señalizaciones pueden desaparecer debido al uso de detergentes agresivos y esponjitas de acero, o a la suciedad en los fondos de las ollas (Fig. 2). Las suciedades más pequeñas se pueden eliminar con una esponjita húmeda. Después, la olla debe secarse bien (Fig. 3).

Las manchas de agua se pueden eliminar con solución de vinagre, la que no se puede pasar por las molduras (de algunos modelos) ya que las mismas perderían el brillo. No debe usar detergentes y aerosoles agresivos para eliminar la caliza (Fig. 3).

La suciedad más rebelde se elimina con detergentes específicos para limpiar superficies de vitrocerámica. Siga los consejos del fabricante del detergente.

Tenga cuidado de eliminar completamente el detergente de la superficie de vitrocerámica ya que cualquier residuo podría damnificarla.

La suciedad más rebelde o quemada se elimina con un raspador. Tenga precaución para que el mango de plástico del raspador no entre en contacto con la placa de cocción (Fig. 4).

Tenga cuidado de no lastimarse cuando use el raspador. El azúcar o los alimentos que contengan azúcar pueden dañar permanentemente la superficie de vitrocerámica (Fig. 5). Por este motivo los residuos de azúcar se deben eliminar inmediatamente de la superficie de vitrocerámica usando el raspador, aunque la superficie esté aun caliente.

El cambio de color de la superficie de vitrocerámica no influye sobre el funcionamiento o la estabilidad de la misma. Esta última es consecuencia del uso de ollas de cobre o aluminio o residuos de alimentos en los fondos de las ollas, pero es muy difícil de eliminar.

Advertencia: Todos los errores que se indicaron anteriormente son de carácter estético y no afectan directamente el funcionamiento del aparato. Los mismos no pueden ser eliminados en garantía.

Foster spa
42041 Brescello (RE) - Italy
tel. +39.0522.687425 - tel. Servizio Assistenza +39.0522.684450
fax +39.0522.686019 - fax Servizio Ricambi +39.0522.962166
e-mail: service@fosterspa.com
www.fosterspa.com